

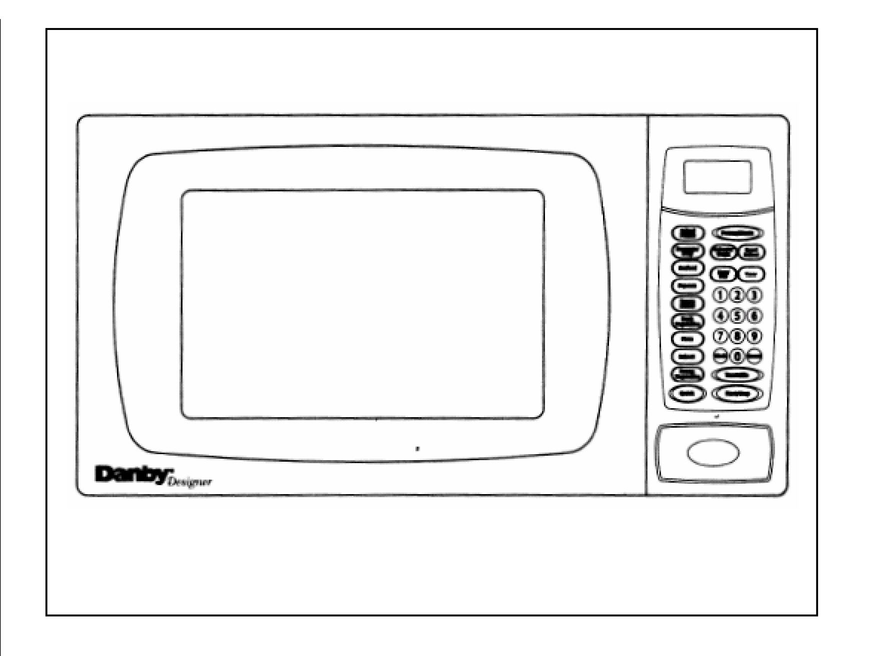
OWNER'S MANUAL

MANUEL D'UTILISATION

DMW1406W

CAUTION:
Read and follow all safety rules and operating instructions before first use of this product.

MISE EN GARDE:
Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité et d'utilisation avant la première utilization de ce produit



Microwave Oven

Four à micro-ondes



Danby Products Limited, Guelph, Ontario Canada N1H 6Z9
Danby Products Inc., Findlay, Ohio USA 45839-0669

TABLE OF CONTENTS

WELCOME

Welcome to the Danby family.We're proud of our quality products and we believe in dependable service.

You'll see it in this easy-to-use manual and you'll hear it in the friendly voices of our consumer service department.
Tel: 1-800-26-Danby

Best of all, you'll experience these values each time you use your microwave. That's important, because your new microwave will be part of your family for a long time.

Start Here!.... Before using your Microwave

Write down the model and serial numbers here. They are on a label located on the back of the oven.

Model number DMW1406W

Serial number ____________

Date purchased __ __________

Staple your receipt to the inside back cover of this manual. You will need it to obtain service under warranty.

NEED HELP

Before you call for service, there are a few things you can do to help us serve you better...

Read this manual
It contains instructions to help you use and maintain your microwave properly.

If you received a damaged oven
Immediately contact the dealer (or builder) that sold you the oven.

Save time and money
Check the section titled "If Something Goes wrong" before calling. This section helps you solve common problems that might occur.
If you do need service, you can relax knowing help is only a phone call away.
Tel:1-800-26-Danby

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL SAFETY INFORMATION BEFORE USING

FOR YOUR SAFETY

PRECAUTIONS AVOID POSSIBLE EXPOSURE EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

For your safety the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion or to prevent property damage, personal injury or loss of life.
Do Not Attempt to operate this oven with the door open since opendoor operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
Do Not Place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
Do Not Operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

1 door (bent),
2 hinges and latches (broken or loosened),
3 door seals and sealing surfaces.

The Oven Should Not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

FEDERAL CMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT IU.S.A. ONLY)

This equipment generates and uses ISM frequencies and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type-tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to Part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in particular installations. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

• Reorient the receiving antenna of radio or television.
• Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
• Move the microwave oven away from the receiver.
• Plug the microwave into a different outlet so that microwave and receiver are on different branch circuits.

The Manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by **UNAUTHORIZED MODIFICATION** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL SAFETY INFORMATION BEFORE USING

WARNING

To reduce the risk of fire, burns, electric shock, injury to persons or exposure of excessive microwave energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following sections.

SAFETY PRECAUTIONS

• Read and follow the specific “Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy” on page 3.

• This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See “Grounding Instructions” section on page 9.

• Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

• Do not cover or block any openings on the appliance.

• Do not store this appliance outdoors.

• Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.
THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIOUID.
To reduce the risk of injury to person:

a. Do not overheat the liquid.
b. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
c. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
d. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
e. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container

• Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance.

• This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.

• Some products such as whole eggs and sealed containers– for example, closed glass jars- may explode and should not be heated in this oven.

• Do not use this product near water – for example, in a wet basement, near a swimming pool or near a sink.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

SAFETY PRECAUTIONS (Cont'd)

• Keep power cord away from heated surfaces.

• Do not immerse power cord or plug in water.

• See door surface cleaning instructions in the Care and Cleaning section(s) of this manual.

• This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

• As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

• See door surface cleaning instructions on page 23.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

• Do not overcook food.

• Carefully attend appliance if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.

• Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.

• Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.

• Do not use the microwave to dry newspapers.

• If materials inside oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.

I

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

SPECIAL NOTES ABOUT MICROWAVING

ARCING

If you see arcing, press the START/STOP button and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

• Metal or foil touching the side of the oven.

• Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).

• Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the microwave.

• Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

FOODS

• Only cook popcorn in your microwave oven using a special microwave popcorn accessory dish, unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.

• Some products such as whole eggs (with shell), sealed containers, and closed jars will explode and should not be heated in this microwave oven. Heating these products in the microwave oven could result in injury.

• Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.

• Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.

• Foods with unbroken outer “skin” such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape before cooking.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

SPECIAL NOTES ABOUT MICROWAVING

SAFETY
FACT

SUPERHEATED WATER

Microwaved water and other liquids do not always bubble when they reach the boiling point.

They can actually get superheated and not bubble at all.

Superheated liquid can bubble up when it is moved or when something like a spoon or tea bag is put into it.

To prevent this from happening and causing injury, do not heat any liquid for more than 2 minutes per cup. After heating, let the cup stand in the microwave for 30 seconds before moving it or putting anything into it.

• Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the milk really is.
Always test the milk before feeding the baby.

• Spontaneous boiling-Under certain circumstances, liquids may start to boil during or shortly after removal from the microwave oven. To prevent burns from splashing liquid, we recommend the following: before removing the container from the oven, allow the container to stand in the oven for 30 to 40 seconds after the oven has shut off. Do not boil liquids in narrow-necked containers such as soft drink bottles, wine flasks and especially narrow-necked coffee cups. Even if the container is opened, excessive steam can build up and cause it to burst or overflow.

• Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.

• Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.

• Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.

• Cook meat and poultry thoroughly-meat to at least an INTERNAL temperature of 160 F (71.1C).and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180 F (82.2C). Cooking to these temperatures usually protects against food borne illness.

MICROWAVE-SAFE COOKWARE

Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinner ware which do not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled “suitable for microwaving.”

• If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.

• Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filament should be avoided, as they may also ignite.

• Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.

• Some styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.

• Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.

• “Boilable” cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.

• Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.

How to test for a microwave-safe dish:

1 Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water

2 Set the measuring cup either in or next to the dish.

3 Microwave 1 minute at high.

If the dish heats, it should not be used for microwaving. If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

MICROWAVE-SAFE COOKWARE (CONT'D)

Use foil only as directed in this manual. TV dinners may be mivrowaved in foil trays less than 3/4" high; remove the top foil cover and return the tray to the box. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1 inch away from the sides of the oven.

• Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to over-cooking, the food and cookware could ignite.

Follow these guidelines:

1 Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.

2 **Do not** microwave empty containers.

3 **Do not** permit children to use plastic cookware without complete supervision.

GROUNDING INSTRUCTIONS

WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service technician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If the outlet is a standard 2- prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord.
Do not use an adapter plug with this appliance.
Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance. For best operation, plug this appliance into its own electrical outlet to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.

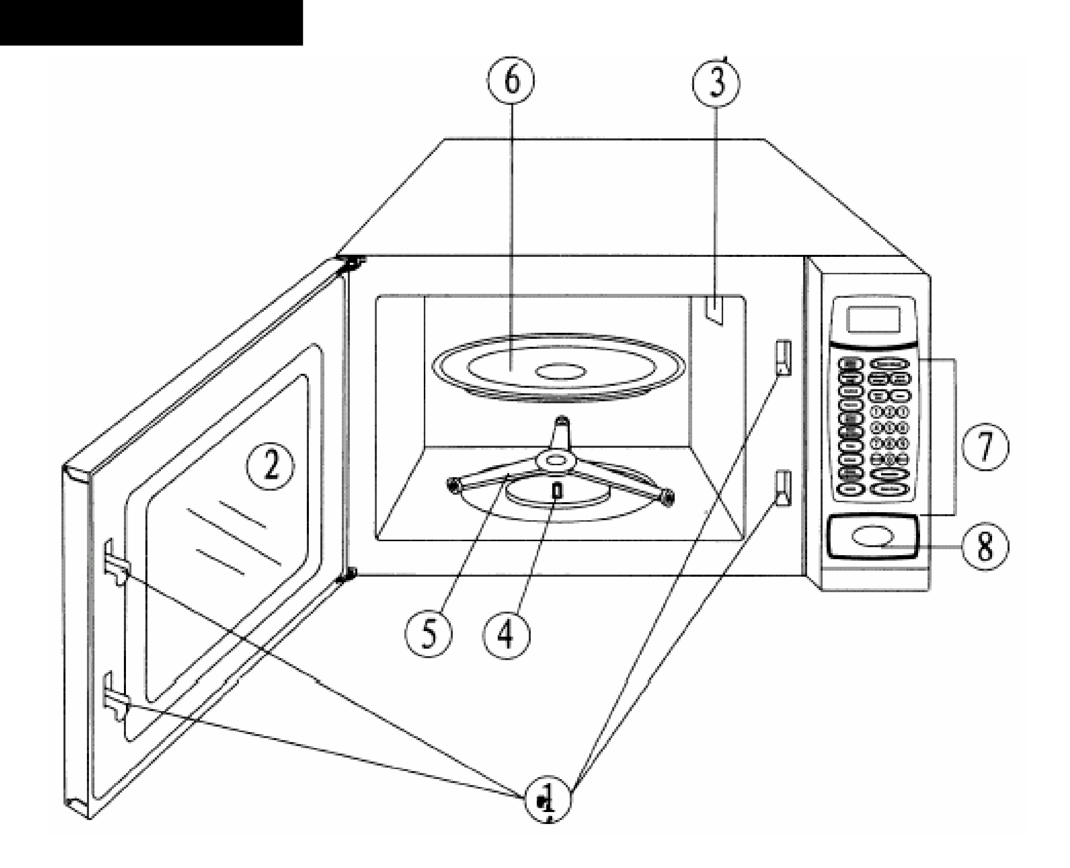
Power Supply Cord
1. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If long cord or extension cord is used:
a) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
b) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter op or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Operating Instructions

Features of Your Microwave

(Throughout this manual, features and appearance may very from your model.)

FEATURES



1 **Door Safety Lock System**

2 **Oven Window**
Screen allows cooking to be viewed while keeping microwave energy confined in the oven.

3 **Oven Air Vent**

4 **Turntable Shaft**

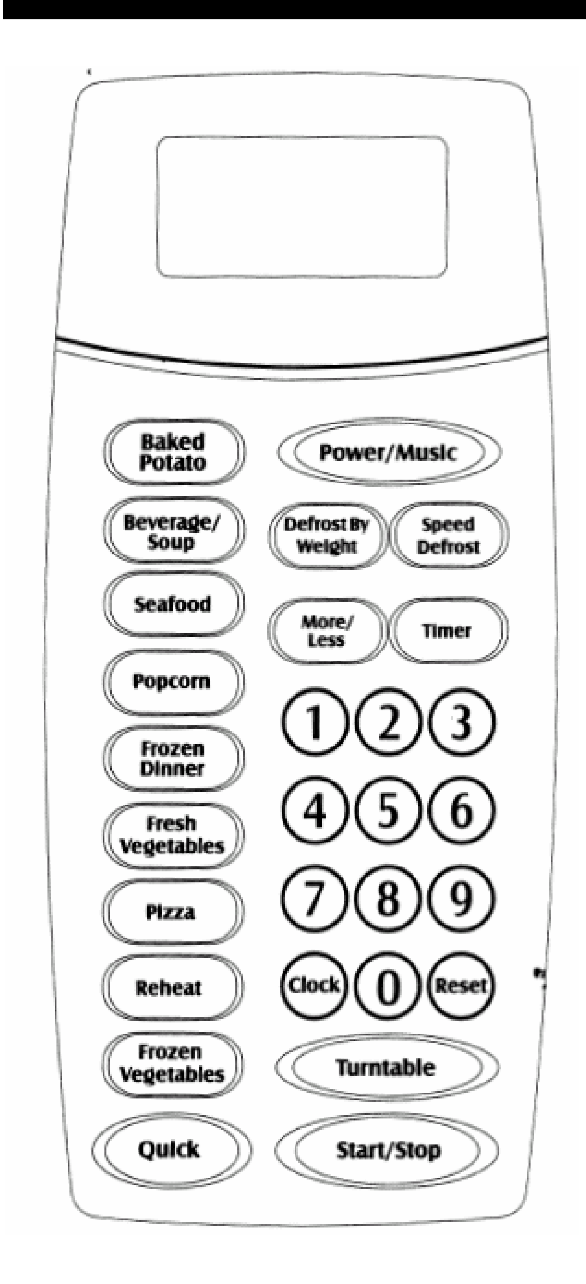
5 **Roller Ring**

6 **Removable Glass Turntable**
Turntable and support must be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.

7 **Control Panel**
(see page 11)

8 **Door Release Button**

The Controls on Your Microwave Oven



Electronic Display: Shows cooking time, power level, indicators, timer and present time.

Menu Cooking: Baked potato, Beverage/Soup, Seafood, Popcorn, Frozen Dinner, Pizza, Fresh Vegetables, Reheat, Frozen Vegetables .
(See “Menu Cooking” on pgs 17 to 19)

Power: Use to set power level or select the kind of reminder signal.

Defrost by Weight: Touch to defrost food by weight; the oven automatically sets the defrosting time and power level.

Speed Defrost: Touch to defrost food by time; the oven automatically divides the defrosting time into periods of alternating defrost and stand time by cycling on and off.

More / Less: Adds or reduces the cooking time of menu cooking.

Timer : Timer operates independently, even while a program is running.

Number Pad: set times, power level, weight or quantity of food.

Clock: Sets/Displays the current time.

Reset: Clears previous setting (if program has not started or is paused).

Quick: Allows for one touch cooking.

Start/Stop: Starts, Stops, and resumes the program.

Menu Cooking Guide

Press	Amount- Prog-Time	Start
BAKED POTATO Then Press1 Press2 Press3 Press4	1 Potato 3min. 00 sec. 2 Potatoes-5min. 40 sec. 3 Potatoes-8min.20 sec. ***Times shown are for small to medium size potatoes (under 8cz)**	Press **START/STOP**
BEVERAGE/SOUP Press 1 Press 2 Press 3 Press 4	1 Serving -1 min. 2 Serving -2 min. 3 Servings -2 min. 50 sec. 4 Servings -3min, 50 sec. ***5-70% portion time shown**	Press **START/STOP**
SEAFOOD Press 1 Press 2 Press 3 Press 4 Press 5 Press 6 Press 7 Press 8	.25 lbs - 1 min. 20 sec. .50 lbs – 2 min. 40 sec. .75 lbs – 3 min. 10 sec. . 1 lbs – 4 min. 10 sec. 1.25 lbs – 4 min. 30 sec. 1.50 lbs – 5 min. 00 sec. 1.75 lbs – 5 min. 30 sec. 2 lbs – 6 min. 00 sec.	Press **START/STOP**
POPCORN Press 1 Press 2	3.0 oz – 1 min. 45 sec. 1.5 oz – 1 min. 35 sec.	Press **START/STOP**
FROZEN DINNER Press 1 Press 2	1 Serving – 4 min. 15 sec. 2 Serving – 7 min. 30 sec. ***7-9 oz portion time shown**	Press **START/STOP**

Menu Cooking Guide (Cont'd)

Press	Amount-Prog-Time	Start
FRESH VEGETABLES Then Press 1 Press 2 Press 3 Press 4 Press 5 Press 6	 .25 lbs – 2 min. 30 sec. .50 lbs – 4 min. 00 sec. .75 lbs – 5 min. 40 sec. 1 lbs – 7 min. 10 sec. 1.25 lbs – 8 min. 45 sec. 1.50 lbs – 10 min. 20 sec.	Press **START/STOP**
PIZZA Press once Press twice	 1 Serving – 55 sec. (1 Normal or 2 Thin 1 Whole Pizza – 4 min. 30 sec. (Frozen)	Press **START/STOP**
REHEAT Press 1 Press 2 Press 3 Press 4 Press 5 Press 6 Press 7	 5 oz – 18 secs. 10 oz – 35 secs. 15 oz – 50 secs. 20 oz – 55 secs. 25 oz – 1 min 10 sec. 30 oz – 1 min 30 sec. 35 oz – 2 min 00 sec.	Press **START/STOP**
FROZEN VEGETABLE Press 1 Press 2 Press 3 Press 4 Press 5 Press 6	 .25 lbs – 2 min. 45 sec. .50 lbs – 4 min. 50 sec. .75 lbs – 6 min. 25 sec. .1 lbs – 8 min. 20 sec. 1.25 lbs – 10 min.00 sec.. 1.50 lbs – 12 min. 00 sec.	Press **START/STOP**

Operating Instructions

Timer Cooking

1 Enter cooking time on the number pad.

2 Change power level if you don't want full power.(See "Changing the Power Levels" on pg.15).

3 Press START/QUICK START

Cooking with the timer allows you to microwave or grill for 1 second up to 99 minutes and 99 seconds. Full power(100%) is automatically set during microwave mode, but you may change it for more flexibility. (See "Changing Power Levels" on pg.15).

You may open the door during cooking to check or stir the food. Close the door and press START/QUICK START to resume cooking.

QUICK

1 Press QUICK button..

This is a quick way to set the cook time from 30 seconds to 10 minutes.(Microwave only)

Press the QUICK button once to set the timer for 30 seconds or twice to set the timer for 1 minute

Each subsequent press of the QUICK button will increase the cook time in 1 minute increments up to 10 minutes.

The oven will automatically start 2 seconds after the last press of the QUICK button.

MORE/LESS

1 Select desired Menu Cooking program.

2 Select quantity and /or portion size on the Number pad.

3 Press MORE/LESS button to increase timer, press twice to decrease timer.

4 Press START/STOP.

The MORE/LESS is a feature used with MENU COOKING (see PG. 17-19).

Pressing the MORE/LESS button once after a MENU COOKING program has been selected, will add time to the timer, pressing it twice in a row will remove time from the timer.

NOTE:

- The PORE/LESS button is only used before the program has started.
- The time that is added or removed from the timer depends on the MENU COOKING program you have selected.

Changing the Power Levels

SINGLE STAGE Cooking;
1 Select program and/or enter cooking time.
2 Press POWER/MUSIC.

3 Select desired power level (see chart below)

4 Press START/STOP.

MULTI-STAGE Cooking:
1 Repeat above steps 1-3 for up to 4 separate cooking stages.

2 Press START/STOP.

Number pad	% of Power
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%

How to Change the Power Level

The power level is changed immediately after entering the time for cooking.

Variable power levels add microwave flexibility to microwave cooking. The power level on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. High 100% (or full power) is the fastest way to cook. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. Power level ‘Low’ is microwave energy 20% of the time. Power level ‘Medium high’ is energy 80% of the time. At the default setting (High) it will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. Most cooking will be done on default (High). A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if One of the lower setting is used. Use a lower power level when cooking foods that have tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

Rest periods (When the microware energy cycles off) give time for the food to “equalize” or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with power level 3-the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power level:

Power Level	Best Uses
High / Default (100%)	Fish, Bacon, Vegetables, boiling liquids.
Medium High (70-90%)	Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.
Medium 5-6 (50-60%)	Slow cooking and tenderizing such as stews and less tender cuts of meat.
Low 3-4 (30-40%)	Defrosting without cooking; simmering;; delicate sauces.
Warm 1-2 (10-20%)	Keeping food warm without overcooking; softening butter.

Defrost Guide

SPEED DEFROST

1 Press SPEED DEFROST button.

2 Enter defrosting time using the Number pad.

3 Press START/STOP.

• Allows you to defrost for the length of time you select.

• Depending on the time entered, during the defrost program the oven may stop and beep 3 times. At this time, turn the food over and break apart or rearrange pieces for more even defrosting.

Press START/STOP to resume the program.

NOTE: During both SPEED DEFROST and DEFROST BY WEIGHT a dull thumping noise may be heard during defrosting. This sound is normal when the oven is not operating at High power.

DEFROST BY WEIGHT

1 Press DEFROST BY WEIGHT button

2 Enter weight in pounds and ounces using the Number pad.

3 Press START/STOP.

NOTE: For food weights more than 5 lbs 16 oz use SPEED DEFROST**.**

• The defrost time is determined by the weight of the food.

• The weight to be defrosted must be entered in pounds and ounces. Weights less then 10 oz must be preceded by two 0's when entered (i.e. Press 0 twice then 5 for .5 oz).

• During the defrost program the oven will stop and will beep 3 times. Turn food over and break apart or rearrange pieces for more even defrosting. Press START/STOP to resume the program.

Conversion Guide

If the weight of food is shown only in pounds, the pounds must be converted to ounces.

Food (lb)	oz
Under .03	0
.03 to .09	1
.10 to .15	2
.16 to .21	3
.22 to .27	4
.28 to .34	5
.35 to .40	6
.41 to .46	7
.47 to .53	8
.54 to .59	9
.60 to .65	10
.66 to .71	11
.72 to .77	12
.78 to .83	13
.84 to .90	14
.91 to .97	15

Defrosting Tips

• Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Tightly closed packages should be slit, pierced or vented. AFTER food has partially been defrosted. Plastic storage containers should be at least partially uncovered.
• Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and micro waved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
• Foods that spoil easily, such as milk, eggs, fish, stuffing, poultry and pork, should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
• When defrosted, food should be cool and softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.

Operating Instructions

MENU COOKING

Allows you to cook or reheat food automatically without entering a time or selecting a power level. In addition to selecting the amount of servings, some MENU COOKING programs give you the option of specifying between two portion sizes. These programs will show two different size pictures of the same item, the smaller of the two pictures will have one dot (•) signifying one press if you are cooking a smaller portion and the larger of the two pictures will have two dots(••) signifying a double press if you are cooking a larger portion. (Please refer to the menu cooking instructions on the following pages)

BAKED POTATO

1 Press once to cook a 4-6 oz potato. Press twice to cook a 8-10 oz potato.

2 Enter quantity using the Number pad.

3 Press START/STOP.

1. The Potato servings heats one (1) to four (4) servings of any size potato.
2. Press BAKED POTATO once to select a cook time for small to medium sized potatoes (4-6 oz), or press twice to select a cook time for large size potatoes (8-10 oz.).
3. Select quantity (see “Menu Cooking Guide” on pgs. 12-13).
4. Press START/STOP.

BEVERAGE /SOUP

1 Press once to select a 5-7 oz beverage or bowl of soup. Pres twice to select a 10-12 oz beverage or bowl of soup.

2 Enter amount of servings on the Number pad.

3 Press START/STOP.

1. The Beverage/Soup feature heats 1 to 4 servings of any beverage or soup.
2. Press BEVERAGE/SOUP once for 5 to 7 oz portions, press twice for 10 to 12 oz portions.
3. Select amount of serving. (see “Menu Cooking Guide” on pgs. 12-13).
4. Press START/STOP.

Warning:

Drinks and soups heated with the Beverage/Soup feature may be very hot. Remove the container with care.

SEAFOOD

1. Press SEAFOOD.
2. Select the weight in pounds using the Number pad.
3. Press START/STOP.

1. Follow package instruction, using Timer cooking (see pg. 14) if the pack age is less than .25 pounds or large than 2 pounds.
2. Press SEAFOOD.
3. Select weight to be cooked (see "Menu Cooking Guide' on pgs.12-13).
4. Press START/STOP.

POPCORN

1. Press Popcorn.
2. .Select the portion size using the Number pad.
3. .Press START/STOP.

1. Follow package instruction, using Timer cooking (see pg. 14) if the package is less than 1.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the turntable.
2. Press POPCORN.
3. Select the appropriate quantity (see "Menu Cooking Guide" on pgs.12-13)
4. Press START/STOP.

Important:

- Never leave the microwave oven unattached during the cooking of popcorn.
- Light Popcorn does not contain as much cooking ingredients (oil, butter, etc) as Regular type popcorn, so cooking time will be substantially reduced.
- When the popping action slows down or stops, stop the microwave oven immediately, otherwise the popcorn will overcook, burn and possibly catch on fire..

FROZEN DINNER

1. Press once for 7-9 oz frozen dinners. Press twice for 10-12 oz frozen dinners.
2. Enter quantity using the Number pad.
3. Press START/STOP.

1. Follow package instruction, using Timer cooking (see pg. 14) if the package is less than 7 oz or larger than 12 oz.
2. Press FROZEN DINNER once for 7 to 9 oz portions, press twice for 10 to 12 oz portions.
3. Select the appropriate quantity (see "Menu Cooking Guide" on pgs. 12-13).
4. Press START/STOP.

MENU COOKING (Cont'd)

FRESH VEGETABLES

1 Press FRESH VEGETABLES.

2 Select weight in pounds using the Number pad.

3 Press START/STOP.

Follow package instruction, using Timer cooking (see pg. 14) if the amount of vegetables to be cooked is less the .25 lbs or more than 1.5 lbs.

1. Press FRESH VEGETABLES.

2. Select weight to be cooked (see "Menu Cooking Guide' on pgs. 12-13).

3. Press START/STOP.

PIZZA

1. Press once to heat one (1) *serving of pizza. Press PIZZA twice to cook one (1) whole frozen pizza.
2. Press START/STOP.

The Pizza feature heats one *serving or cooks one whole frozen pizza.

1. Press the PIZZA button once to heat one serving* or press twice to cook one whole frozen pizza.

2. Press START/STOP.

One serving is one (1) average slice of pizza or two (2) thin slices.

FROZEN VEGETABLES

1. Press FROZEN VEGETABLES.
2. Select weight in pounds using the Number pad.
3. Press START/STOP.

Follow package instruction, using Timer cooking (see pg.14) if the package is less than .25 pounds or larger than 1.5 pounds.

1. Press FROZEN VEGETABLES.
2. Select weight to be cooked (see "Menu Cooking Guide" on pgs.12-13).
3. Press START/STOP.

REHEAT

1. Press REHEAT
.
2. Select weight in ounces using the Number pad.
3. Press START/STOP.

This feature is used to reheat a beverage or a pale of food.

1. Press the REHEAT pad.
2. Select weight to be reheated (see "Menu Cooking Guide' on pgs. 12-13).
3. Press START/STOP.

Operating Instructions

Other Features

MUSIC

Pressing this button will allow you to choose between 5 different tones that will sound when a program is complete.

To remind you that you have food in the oven, the oven will displayed "DONE" and play your selected tone, then beep once every 2 minutes until you either open the door or press RESET.

CLOCK

1. Press CLOCK once to set the time in the 12 hour clock or press CLOCK twice to set the time in the 24 hour clock.
2. Enter time of day on the number pad.
3. Press CLOCK.

The current time can be displayed and set in either the 12hr or 24 hr clock.

Press the CLOCK button once "HR 12" will be displayed in the LCD display and you will be able set the clock with the number pad in 12 hour time.

A second press of the CLOCK button will display "HR 24" in the LCD display and you will be able to set the clock with the number pad in 24 hr time.

Pressing the CLOCK button while a program is running will temporarily display the current time.

NOTE: When the oven is first plugged in "Enter Time" and "HR 12" will be shown in the LCD display, promoting you to set the clock.. If you would prefer not to have the time displayed, simply hit the RESET button. The clock can be set at a later time by pressing the CLOCK button.

TIMER

1. Press TIMER
2. Enter countdown time on the number pad.
3. Press START/STOP.

The TIMER feature operates as a minute timer and can be used even when the oven is operating.

1 Press TIMER.
2 Enter time you want to count down.
3 Press START/STOP to start the timer.

The timer countdown will be shown for 5 seconds and the display will return to show the current time or program time.

To view the timer in progress, press the TIMER button.

If you want to cancel the timer, push the RESET button while the TIMER countdown is displayed.

The end of the timer program will be signified with one long tone.

NOTE: The Timer indicator in the LCD display will be lit while the timer is operating.

Operating Instructions

TURNTABLE

1. Select the desired program and/or cooking time.
2. Press START/STOP.
3. Press the TURNTABLE button once to stop the rotation of the Turntable.
4. Pressing the TURNTABLE a second time during operation will resume rotation of the Turntable.

Once the selected program has completed, the turntable mode is returned to the default setting “Turn Table On”.

Turntable On

This is the default setting for the Turntable. Turn Table rotation is ideal for optimal cooking results since it allows for even heat distribution across all angles of the food being cooked or heated.

Turntable Off

Stops the rotation of the turntable motor. This setting is used when you are placing an oversized dish in the microwave. Such as a casserole dish that would normally be too large to rotate without obstruction.

NOTE: Opening the door during the program does not interfere with the setting. Therefore, there is no need to press the button again once you have closed the door and the program resumes.

START/STOP

In addition to starting many functions, START/STOP allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display.

RESET

Clears any previous setting if the program has not started. Once a program is complete pressing the RESET button will stop the “reminder” tone.

This button is also used to (de)activate the Child Lock see below.

CHILD LOCK

You may lock the control panel to prevent the microwave being accidentally started or used by children.

To lock or unlock the controls, press and hold STOP/CANCEL for about 3 seconds. When the control panel is locked, “lock” will be displayed to the extreme right.

Helpful Information

Microwave Terms

Term	Definition
Arcing	Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by : • Metal or foil touching the side of the oven. • Foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas). • Metal such as twist ties, poultry pins, gold-rimmed dishes. • Recycled paper towels containing small metal pieces.
Covering	Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.
Shielding	In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.
Standing Time	When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a micro waved cake is not placed on a cooling rack.
Venting	After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

Care and Cleaning

Helpful Hints

Open the over door a few minutes after cooking to air out the inside. An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

NOTE: Be certain the power is off before cleaning any part of this oven.

How to clean the inside

Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door
Some spatters can be removed with a paper towel, others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.
Never use a commercial over cleaner on any part of your microwave

Removable Turntable and Turntable Support
To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven without the turntable and support in place .

.

How to clean the outside

Do not use cleaners containing ammonia or alcohol on the microwave oven. Ammonia or alcohol can damage the appearance of the microwave.

Outer Case
Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

Control Panel and Door
Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasive or sharp objects on the panel they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

Door surface
It's important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

If Something Goes Wrong

Before You Call For Service

Problem	Possible Cause	What to do
Oven will not start.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace fuse or reset circuit breaker.
	Microwave door is not closed.	Ensure that the door is securely closed correctly
	Power surge.	Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet.	Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
"LOCKED " appears on display.	The control has been locked.	Press and hold STOP/CANCEL for about 3 seconds to unlock the control.
You hear a rapid double beep	You have entered an invalid qty/time	Review this instructions in this manual for correct program settings.

Things That Are Normal

• Steam or vapor escaping from around the door.

• Light reflection around door or outer case.

• Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.

• Dull thumping sound while oven is operating.

• TV-radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position and signal of the TV/radio antenna.

If none of the above rectify the situation please contact our customer care department at **1-800-26- (1-800-263-2629)**



LIMITED MICROWAVE OVEN WARRANTY

This quality product is warranted to be free from manufacturer's defects in material and workmanship, provided that the unit is used under the normal operating conditions intended by the manufacturer.

This warranty is available only to the person to whom the unit was originally sold by Danby or by an authorized distributor of Danby, and is non-transferable.

TERMS OF WARRANTY

Plastic parts, are warranted for thirty (30) days only from purchase date, with no extensions provided.

First 18 Months During the first eighteen (18) months, any electrical parts of this product found to be defective, will be repaired or replaced, at warrantor's option, at no charge to the ORIGINAL purchaser.

To obtain Service It will be the consumer's responsibility to transport the appliance (at their own expense) to the original retailer (point of purchase) or a service depot for repair. Contact your dealer from whom your unit was purchased, or contact your nearest authorized Danby service depot, where service must be performed by a qualified service technician.

If service is performed on the units by anyone other than an authorized service depot, or the unit is used for commercial application, all obligations of Danby under this warranty shall be at an end.

EXCLUSIONS

Save as herein provided, Danby Products Limited (Canada) or Danby Products Inc. (U.S.A.), there are no other warranties, conditions, representations or guarantees, express or implied, made or intended by Danby Products Limited or its authorized distributors and all other warranties, conditions, representations or guarantees, including any warranties, conditions, representations or guarantees under any Sale of Goods Act or like legislation or statue is hereby expressly excluded. Save as herein provided, Danby Products Limited (Canada) or Danby Products Inc. (U.S.A), shall not be responsible for any damages to persons or property, including the unit itself, howsoever caused or any consequential damages arising from the malfunction of the unit and by the purchase of the unit, the purchaser does hereby agree to indemnify and save harmless Danby Products Limited from any claim for damages to persons or property caused by the unit.

GENERAL PROVISIONS

No warranty or insurance herein contained or set out shall apply when damage or repair is caused by any of the following:

1) Power Failure.
2) Damage in transit or when moving the appliance.
3) Improper power supply such as low voltage, defective house wiring or inadequate fuses.
4) Accident, alteration, abuse or misuse of the appliance such as inadequate air circulation in the room or abnormal operating conditions, (extremely high or low room temperature).
5) Use for commercial or industrial purposes.
6) Fire, water damage, theft, war, riot, hostility, acts of God such as hurricanes, floods etc.
7) Service calls resulting in customer education.

Proof of purchase date will be required for warranty claims; so, please retain bills of sale. In the event warranty service is required, present this document to our AUTHORIZED SERVICE DEPOT.

Warranty Service

Carry-In

Danby Products Limited
PO Box 1778, 5070 Whitelaw RD, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Telephone: (519) 837-0920 FAX: (519) 837-0449

Danby Products Inc.
PO Box 669, 101 Bentley Court, Findlay, Ohio, U.S.A. 45839-0669
Telephone: (419) 425-8627 FAX: (419) 425-8629

TABLE DES MATIÈRES

BIENVENUE

Bienvenue dans la famille de produits Danby. Nous sommes fiers de nos produits de qualité et nous croyons en un service fiable.

Vous le constaterez à ce guide pratique et au ton amical de notre personnel du service à la clientèle.
Tél. : 1-800-26-Danby®

Mieux encore, vous constaterez la qualité de nos produits et leur fiabilité à chaque utilisation de votre four à micro-ondes. C’est important : votre nouveau four à micro-ondes fera longtemps partie de votre famille.

Commencez par ici! … Avant d’utiliser votre four à micro-ondes

Inscrivez les numéros de modèle et de série ici. Ils se trouvent sur une étiquette à l'arrière du four.

Numéro de modèle___

Numéro de série ____________

Date d’achat _____________

Brochez votre coupon de caisse à l’endos de ce guide. Il sera nécessaire pour votre garantie.

BESOIN D’AIDE?

Avant de téléphoner pour une réparation, voici quelques petites choses que vous pouvez faire afin que nous puissions mieux vous servir…

Lisez ce guide
Il contient des instructions qui vous aideront à utiliser et entretenir correctement votre four à micro-ondes.

Si vous avez reçu un four à micro-ondes endommagé
Contactez immédiatement le détaillant (ou le fabricant) qui vous a vendu le l’appareil.

Économisez temps et argent
Consultez la section « Si quelque chose fonctionne mal » avant de téléphoner. Cette section vous aidera à résoudre les problèmes courants éventuels. Si vous avez besoin de notre aide, vous pouvez être assuré que nous serons au bout du fil.
Tél. : 1-800-26-**Danby®**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT L’UTILISATION

POUR VOTRE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS À PRENDRE AFIN D’ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L’ÉNERGIE MICRO-ONDE

Afin d’assurer votre sécurité, les consignes de ce guide doivent être suivies afin de réduire les risques d’incendie ou d’explosion, de dommages à la propriété, de blessure ou de décès.

Ne faites pas fonctionner ce four la porte ouverte : un tel fonctionnement peut entraîner une exposition dangereuse à l’énergie micro-onde. Il est important de ne pas contourner ou altérer le verrouillage de sécurité.

Ne déposez pas d’objet entre la face du four et la porte. Ne laissez pas la saleté ou les résidus de produits nettoyants s’accumuler sur les surfaces d’étanchéité.

Ne faites pas fonctionner le four s’il est endommagé. Il est très important que la porte du four se ferme bien et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

1 porte (courbée);
2 charnières et loquets (brisés ou lâches);
3 surface d’étanchéité et porte étanche.

Le four doit être réglé ou réparé par un technicien qualifié.

DÉCLARATION QUANT AUX INTERFÉRENCES DE FRÉQUENCE RADIO DE LA COMMISSION FÉDÉRALE DES COMMUNICATIONS (É.-U. SEULEMENT)

Cet équipement génère et utilise des fréquences sur bande ISM. S’il n’est pas installé et utilisé correctement, c’est-à-dire selon les directives du fabricant, ces fréquences peuvent entraîner des interférences dans les réceptions radiophoniques et télévisuelles. Cet équipement a été mis à l’essai et déclaré conforme aux limitations de l’équipement ISM énoncées à l’article 18 de la réglementation de la Commission, dont le but est d’offrir une protection raisonnable contre de telles interférences dans les installations résidentielles.

Il n’existe cependant aucune garantie que des interférences ne surviendront pas dans des installations particulières. Si cet équipement entraîne des interférences dans les réceptions radiophonique et télévisuelle, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l’équipement, l’utilisateur devrait tenter de corriger l’interférence en posant un ou plusieurs des gestes suivants :

• réorienter l’antenne réceptrice de la radio ou de la télévision;

• déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur;
• éloigner le four à micro-ondes du récepteur;
• brancher le four à micro-ondes dans une prise différente afin qu’il ne se trouve pas sur le même circuit que le récepteur.

Le fabricant n’est pas responsable des interférences radiophoniques ou télévisuelles causées par une **MODIFICATION NON AUTORISÉE** à ce four à micro-ondes. L’utilisateur est responsable de la correction de telles interférences.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LA SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT L'UTILISATION

AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque d'incendie, brûlure, choc électrique, blessure ou exposition excessive à l'énergie micro-onde pendant l'utilisation de votre appareil, prenez des précautions de base, incluant celles énoncées dans les sections qui suivent.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez et respectez les «Précautions à prendre afin d'éviter une exposition excessive à l'énergie micro-onde », à la page 3.

- Cet appareil doit être mis à la terre. Ne le branchez que sur une prise correctement mise à la terre. Consultez la section « Directives de mise à la terre », à la page 9.

- N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa fiche d'alimentation sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été échappé ou endommagé.

- Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.

- Les liquids, telles que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d' ébullition, sans avoir l'apparence d'être en train de surface du bouillir, à cause de la tension de liquide. Des bulles d' ébullition ne sont pas toujours présentes lorsque le recipient est retire du four à micro-ondes. CECI PEUT ENTRA? NER LE DÉBORDEMENT SOUDAIN DES LIQUIDES TRÉS CHAUDS SI UNE CULLÉRE OU UNE AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉE DANS LE LIQUIDE.
  Pour réduire le risque de blessures corporelles:
  a. Ne pas surchauffer le liquide.
  b. Mélanger le liquide avant de le chauffer et à mi-temps du réchauffement.
  c. Ne pas utiliser de contenants à parois droites et à embouchures étroites.
  d. Après le rechauffement, laisser le contenant reposer dans le four à micro-ondes pendant quelques instants avant de le sortir.
  e. Faire preuve de précutions en insérant une cuillère ou tout autre ustensile dans le contenant.

- Utilisez cet appareil à ce pour quoi il a été conçu, tel que décrit dans ce guide. N'utilisez pas de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil.

- Ce four à micro-ondes est spécialement conçu pour chauffer, sécher ou cuire des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.

- Certains produits tels les oeufs entiers et les contenants hermétiques tels les pots de verre fermés peuvent exploser et ne devraient pas être chauffés dans ce four.

- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur.

- N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la fiche.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

- N'utilisez pas ce produit près d'une source d'eau, tel un sous-sol humide, une piscine ou un évier.
- Éloignez le cordon d'alimentation de toute surface chauffée.
- N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la fiche.
- Consultez les directives de nettoyage de la surface de la porte aux sections « Entretien et nettoyage » de ce guide.
- Toute réparation doit être effectuée par un personnel qualifié seulement. Contactez le centre de service autorisé le plus près pour vérification, réparation ou réglage.
- Comme c'est le cas de tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation par des enfants.

Pour réduire le risque d'incendie dans l'enceinte du four :

- Ne cuisez pas trop les aliments.
- Surveillez étroitement l'appareil pendant la cuisson si du papier, plastique ou autre matériau combustible sont placés dans le four.
- Retirez les attaches et les poignées métalliques des contenants de plastique avant de les placer dans le four.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Ne laissez pas de papier, ustensiles ou aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas le four pour sécher les journaux.
- Si des matériaux devaient s'enflammer dans le four, laissez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez l'alimentation au niveau de la fusible ou du disjoncteur. Le feu risque de se propager si la porte est ouverte.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LA SÉCURITÉ

REMARQUES PARTICULIÈRES CONCERNANT LA CUISSON MICRO-ONDE

FORMATION D'ÉTINCELLES

Si vous voyez des étincelles, appuyez sur le bouton et corrigez le problème. ARRÊT/ANNULER

« Arcing » est le terme des micro-ondes pour décrire la formation d'étincelles dans le four. La formation d'étincelle est causée par :

- du métal ou du papier d'aluminium en contact avec la paroi du four;
- du papier d'aluminium non moulé autour des aliments (les arêtes pointant vers le haut agissent comme des antennes);
- du métal, tel des attaches métalliques, des broches de volaille ou de la vaisselle cordonnée d'or dans le four à micro-ondes;
- essuie-tout recyclé contenant de petits morceaux de métal dans le four à micro-ondes.

ALIMENTS

- Le maïs soufflé ne doit être cuit dans votre four à micro-ondes qu'à l'aide d'un accessoire de cuisson spécialement conçu à cet effet, à moins que vous n'utilisiez du maïs soufflé identifié pour l'utilisation au four à micro-ondes.
- Certains produits, tels les oeufs entiers (dans leur coquille), les contenants hermétiques et les pots de verre fermés, peuvent exploser et ne devraient pas être chauffés dans ce four à micro-ondes.
- Ne faites pas bouillir des oeufs au four à micro-ondes. La pression s'accumulera dans le jaune d'oeuf et le fera exploser, entraînant potentiellement des blessures.
- Faire fonctionner le four à micro-ondes sans aliment à l'intérieur durant plus d'une minute peut l'endommager et causer un incendie. La chaleur autour du magnetron augmente et peut réduire la durée de vie du four.
- Les aliments dotés d'une « peau » fermée tels les pommes de terre, saucisses, tomates, pommes, foie de poulet ou autres abattis et les jaunes d'oeuf doivent être piqués avant la cuisson afin de permettre que la vapeur s'en échappe.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LA SÉCURITÉ

DONNÉES DE SÉCURITÉ

EAU SURCHAUFFÉE

L'eau et les autres liquides ne font pas toujours de bulles lorsqu'ils atteignent le point d'ébullition au four à micro-ondes. Ils peuvent en fait surchauffer sans faire une seule bulle.
Le liquide surchauffé peut faire des bulles lorsqu'il est déplacé ou que quelque chose y est déposé, telle une cuiller ou un sachet de thé.
Afin d'éviter cette situation pouvant entraîner des blessures, ne chauffez aucun liquide pendant plus de 2 minutes par tasse. Une fois le liquide chauffé, laissez reposer la tasse pendant 30 secondes dans le four à micro-ondes avant de la déplacer ou d'y déposer quoi que ce soit.

- Évitez de chauffer de la nourriture pour bébé dans des pots de verre, même sans le couvercle. Assurez-vous que la nourriture pour bébé est entièrement cuite. Mélangez les aliments afin de répartir la chaleur également. Prenez soin de ne pas vous ébouillanter lorsque vous chauffez du lait maternisé. Le contenant peut sembler plus froid que le lait ne l'est en réalité. **Vérifiez toujours la température du lait avant de nourrir le bébé.**

- Ébullition spontanée – Dans certains cas, un liquide peut commencer à bouillir pendant qu'on le retire du four à micro-ondes ou immédiatement après. Afin d'éviter les blessures causées par un éclaboussement, nous vous recommandons de laisser le contenant reposer entre 30 et 40 secondes dans le four éteint avant de l'en retirer. Ne faites pas bouillir de liquide dans des contenants à col mince tels les bouteilles de boissons gazeuses, les flacons de vin et surtout les tasses à café étroites. Même si le contenant est ouvert, de la vapeur peut s'accumuler en excès et entraîner une explosion ou un débordement.

- Ne faites pas dégeler de boissons surgelées dans des bouteilles étroites (surtout les boissons gazeuses). Même si le contenant est ouvert, de la pression peut s'accumuler. Le contenant pourrait exploser, entraînant des blessures.

- La vapeur et les aliments chauds peuvent entraîner des brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez des contenants d'aliments chauds, y compris les sacs de maïs soufflé, les pochettes de cuisson et les boîtes. Afin d'éviter les blessures, dirigez la vapeur loin des mains et du visage.

- Ne cuisez pas trop les pommes de terre. Elles pourraient se déshydrater et s'enflammer, endommageant votre four.

- Cuisez entièrement la viande et la volaille : la viande doit avoir une température INTERNE d'au moins 71,1°C (160°F) et la volaille 82,2°C (180°F). La cuisson à ces températures prévient habituellement les maladies alimentaires.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LA SÉCURITÉ

REMARQUES PARTICULIÈRES CONCERNANT LA CUISSON MICRO-ONDE

USTENSILES DE CUISSON POUR MICRO-ONDES

Assurez-vous que tous les ustensiles utilisés dans votre four à micro-ondes conviennent à ce type de cuisson. La plupart des casseroles de verre, plats de cuisson, tasses à mesurer, ramequins, poteries ou porcelaines sans bordure métallique ou enduit métallique peuvent être utilisés. Certains ustensiles de cuisson sont identifiés « sûr pour la caisson aux micro-ondes ».

• Si vous utilisez un thermomètre à viande Durant la caisson, assurez-vous qu'il convient aux fours au micro-ondes.

• N'utilisez pas de produits de papier recyclé. Les essuie-tout, serviettes de table et papier ciré recycles peuvent contenir des particules métalliques pouvant causer la formation d'étincelles ou de flammes. Les produits de papier contenant du nylon ou des fils de nylon devraient être évités : eux aussi peuvent s'enflammer.

• Tous les emballages de plastique ne conviennent pas aux fours à micro-ondes. Vérifiez l'emballage pour une utilisation adéquate.

• Le fond de certains plateaux de polystyrène, tels les emballages de viande, comporte une fine couche de métal. Lorsque cuit aux micro-ondes, le métal peut brûler le plancher du four ou enflammer un essuie-tout.

• La chaleur des aliments chauffés peut se transférer sur l'ustensile de cuisson. Vous aurez peut-être besoin de poignées pour manipuler l'ustensile.

• Les pochettes de cuisson « à bouillir » et les sacs de plastique hermétiquement fermés devraient être fendus, percés ou aérés, tel qu'indiqué sur leur emballage. Sans quoi, le plastique pourrait exploser pendant la cuisson ou immédiatement après, entraînant des blessures. En outre, les plats de rangement de plastique devraient être partiellement découverts afin d'éviter qu'ils ne forment une fermeture hermétique. Lors de la caisson de contenants couverts hermétiquement à l'aide de pellicule plastique, soyez prudent en retirant la pellicule et dirigez la vapeur loin des mains et du visage.

• Ne faites pas dégeler de boissons surgelées dans des bouteilles étroites (surtout les boissons gazeuses). Même si le contenant est ouvert, de la pression peut s'accumuler. Le contenant pourrait exploser, entraînant des blessures.

Comment déterminer si un plat convient au micro-ondes :

1 Placez le plat à vérifier et une tasse à mesurer de verre remplie d'une tasse d'eau dans le four.

2 Placez la tasse à mesurer dans le plat ou à côté.

3 Faites cuire aux micro-ondes pendant une minute à puissance élevée.

Si le plat chauffe, il ne devrait pas être utilisé pour la cuisson aux micro-ondes. Si le plat demeure froid et que seule l'eau dans la tasse chauffe, le plat convient aux micro-ondes.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LA SÉCURITÉ

USTENSILES DE CUISSON POUR MICRO-ONDES (suite)

• N’utilisez le papier d’aluminium que de la façon décrite dans ce guide. Les plateaux télé peuvent être cuits
au micro-ondes dans des plateaux d’aluminium de moins de 3/4 po. Retirez le couvercle supérieur et remettez le plateau dans la boîte. Lorsque vous utilisez du papier d’aluminium dans le four à micro-ondes, gardez une distance d’au moins 1 pouce entre le papier et les parois du four.

• Les ustensiles de cuisson de plastique conçus pour les micro-ondes sont très pratiques, mais doivent être utilisés avec prudence. Même les plastiques conçus pour les micro-ondes peuvent ne pas résister à la surcuisson aussi bien que le verre ou la céramique : ils peuvent ramollir ou carboniser lorsque soumis à de courtes périodes de surcuisson. Les aliments et l’ustensile peuvent même s’enflammer sur une longue période de surcuisson.

Suivez les lignes directrices suivantes :

1 Utilisez des ustensiles de plastique conçus pour les micro-ondes seulement et suivez attentivement les recommandations du fabricant.

2 **Ne cuisez pas** de contenant
vide aux micro-ondes.

3 **Ne laissez pas** les enfants utiliser d’ustensile de plastique
sans surveillance étroite.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

Une utilisation inadéquate de la prise de mise à la terre peut causer des chocs électriques.

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d’un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en offrant une sortie au courant électrique.

Cet appareil est doté d’un cordon d’alimentation avec fiche bipolaire avec terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

Consultez un électricien qualifié ou un technicien d’entretien si les directives de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises, ou si un doute subsiste quant à la mise à la terre appropriée de l’appareil.

Si la prise est une prise standard à deux fiches, il est de votre responsabilité et devoir de la faire remplacer par une prise à trois fentes avec terre.

Ne coupez pas et ne retirez pas la troisième lame (mise à la terre) du cordon d’alimentation, peu importe les circonstances.

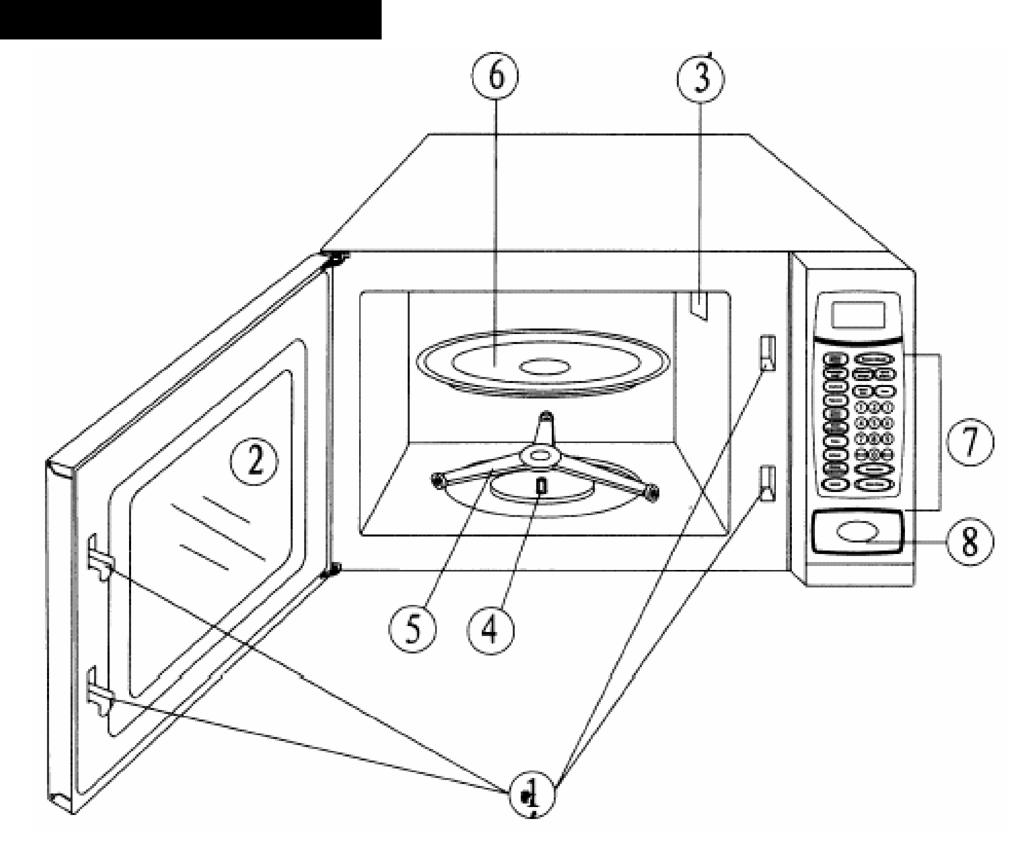
N’utilisez pas d’adaptateur de fiche avec cet appareil.

N’utilisez pas de rallonge avec cet appareil. Si le cordon d’alimentation est trop court, faites installer une prise près de l’appareil par un electrician qualifié ou un technician d’entretien. Pour un meilleur fonctionnement, branchez cet appareil dans une prise à lui seul afin d’éviter le scintill ement des

Caractéristiques de votre four à micro-ondes

(Les caractéristiques et l’apparence de votre modèle peuvent différer des illustrations de ce guide.)

CARACTÉRISTIQUES



1 **Systéme de verrouillage de la porte**

2 **Fenêtre du four.**
La fenêtre vous permet de voir la caisson tout en conservant l’ énergie micro-onde à l’intérieur du four

3 **Trappe d’aération.**

4. **Plate-forme tournante.**

5. **Anneau tournant**

6 **Plateau tournant de verre amovible.**
Le plateau tournant et l’anneau doivent être en place lorsque vous utilisez le four. Le plateau tournant peut être retiré pour le nettoyage.

8 **Panneau de commande**
(voir page 36)

7 **Bouton de relâche de la porte.**

Commandes de votre four à micro-ondes



Affichage électronique : Affiche le temps de caisson, la puissance de caisson, les témoins, la minuterie et l'heure.

Menu Cooking(Programmes de caisson) :
Baked potato (pomme de terre au four), Beverage/Soup (boisson/soupe), Seafood (fruits de mer), Popcorn (maïs soufflé), Frozen Dinner (repas surgelé), Pizza, Fresh Vegetables (legumes frais), Reheat (régumes frais), Frozen Vegetableslégumes surgelés). Voir‹‹ Programmes de cuision ›› aux pages 42 à 44.

Power/ music (Intensité/Musique)-
Réglez la puissance de cuission ou sélectionnez la tonalité du rappel.

Defrost by Weight (Dégel Par Poids)-
Touchez pour dégeler les aliments selon leur poids; le four règle autommatiqument la durée de la décongé lation et la puissance de caisson.

Speed Defrost ((Dégel Rapide)-
Touchez pour régeler une durée de décongélation des aliments; le four divise automatiquement la durée de décongélation en périodes de décongélation ey de repos.

More / Less 9Plus/Monis)- Augumente ou diminue le temps de caisson des programmes.

Timer (Minuterie)- .La minuterie fonctionne de facon indépendante pendant qu'un programme est en cours.

Clavier numérique - Réglez la durée, la puissance, le poids ou la quantité d'aliments.

Colck (Horloge)- Réglze et affichage de l'heure.

Reset (Annuler)- Efface le réglage précédent (si un programme n'a pas commencé ou est sur pause).

Turntable (Table tournant)- Arrête ou redémarre la rotation du plateau tournant.

Quick (Légume Congelé)- Permet la caisson à une touché.

Start/Stop (Marche/Arrêt)- Démarre, arrête et poursuit un programme.Stops, and resumes the program.

GUIDE DES PROGRAMMES CUISSON

Programme	Quantité-Durée	Démarrage
BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR) Appuyez ensuite sur 1 Appuyez sur 2 Appuyez sur 3 Appuyez sur 4	1 Pomme de terre-3 min. 0 sec. 2 Pommes de terre-5min. 40 sec. 3 Pommes de terre-8 min. 20 sec. 3 Pommes de terre-8 min. 20 sec. 4 Pommes de terre-11 min. 20 sec. ***Les durées indiquées à conviennent des pommes de terre de taille petite à moyenne (moins de 8 oz).**	Appuyez sur **START/STOP**
BEVERAGE/SOUP (BOISSON/SOUPE) Appuyez sur 1 Appuyez sur 2 Appuyez sur 3 Appuyez sur 4	1 portion -1 min. 2 portions -2 min. 3 portions -2 min. 50 sec. 4 portions -3 min. 50 sec. ***Durée indiquée par portion de 5 à 7 oz.**	Appuyez sur **START/STOP**
SEAFOOD (FRUITS DE Appuyez sur 1 Appuyez sur 2 Appuyez sur 3 Appuyez sur 4 Appuyez sur 5 Appuyez sur 6 Appuyez sur 7 Appuyez sur 8	0.25 bs - 1 min. 20 sec. 0.50 bs – 2 min. 40 sec. 0.75lbs – 3 min. 10 sec. . 1 bs – 4 min. 10 sec. 1.25 bs – 4 min. 30 sec. 1.50 bs – 5 min. 00 sec. 1.75 bs – 5 min. 30 sec. 2 bs – 6 min. 00 sec.	Appuyez sur **START/STOP**
POPCORN (MAïS SOUFFLÉ) Appuyez sur 1 Appuyez sur 2	3.0 oz – 1 min. 45 sec. 1.5 oz – 1 min. 35 sec.	Appuyez sur **START/STOP**
FROZEN DINNER (REPAS SURGELÉS) Appuyez sur 1 Appuyez sur 2	1 portion – 4 min. 15 sec. 2 portions– 7 min. 30 sec. ***Durée indiquée par portion de 7 à 9 oz.**	Appuyez sur **START/STOP**

GUIDE DES PROGRAMMES DE CUISSON (suite)

Programme	Quantité-Durée	Démarrage
FRESH VEGETABLES (LÉGUMES FRAIS) Appuyez ensuite sur 1 Appuyez sur 2 Appuyez sur 3 Appuyez sur 4 Appuyez sur 5 Appuyez sur 6	0.25 lb – 2 min. 30 sec. 0.50 lb – 4 min. 00 sec. 0.75 lb – 5 min. 40 sec. 1 lb – 7 min. 10 sec. 1.25 lb – 8 min. 45 sec. 1.50 lb – 10 min. 20 sec.	Appuyez sur **START/STOP**
PIZZA Appuyez une fois Appuyez deux fois	1 portion – 55 sec. **(1 pointe mormale ou 2 pointe minces)** 1 pizza entière - 4 min. 30 sec. **(surgelée)**	Appuyez sur **START/STOP**
REHEAT (RÉCHAUFFER) Appuyez sur 1 Appuyez sur 2 Appuyez sur 3 Appuyez sur 4 Appuyez sur 5 Appuyez sur 6 Appuyez sur 7	5 oz – 18 secs. 10 oz – 35 secs. 15 oz – 50 secs. 20 oz – 55 secs. 25 oz – 1 min 10 sec. 30 oz – 1 min 30 sec. 35 oz – 2 min 00 sec.	Appuyez sur **START/STOP**
FROZEN VEGETABLE (LÉGUMES SURGELÉS Appuyez sur 1 Appuyez sur 2 Appuyez sur 3 Appuyez sur 4 Appuyez sur 5 Appuyez sur 6	0.25 lb – 2 min. 45 sec. 0.50 lb – 4 min. 50 sec. 0.75 lb – 6 min. 25 sec. .1 lb – 8 min. 20 sec. 1.25 lb – 10 min.00 sec.. 1.50 lb – 12 min. 00 sec.	Appuyez sur **START/STOP**

Consignes d’utilisation

Caractéristiques de la minuterie

Cuisson avec la minuterie

1 Entrez la durée de caisson sur le clavier numérique.

2 Modifiez la puissance de caisson si vous ne désirez pas la puissance maximale (voir « Modification de à la puissance de caisson » à la page 40)
3 Appuyez sur START/STOP.

La caisson avec la minuterie vous permet de faire cuire de 1 seconde á 99 minutes 99 secondes. Le four est automatiquement réglé á la puissance maximale (100%), mais vous pouvez la modifier au besoin (voir «Modificatin de la puissance de caisson » á la page 40).

Vous pouvez ouvrir la porte Durant la caisson pour verifier ou mélanger les aliments. Fermez la porte et appuyez sur START/STOP afin de poursuivre la caisson.

QUICK (RAPIDE)

1 Appuyez sur le bouton QUICK.

Il s’agit d’une facon rapide de régler la durée de caisson entre 30 secondes et 10 minutes.

Appuyez une fois sur le bouton QUICK pour régler la minuterie á 30 secondes ou deux fois pour 1 minute.

Chaque fois que vous appuyez sur le bouton QUICK, la durée de caisson augmente de 1 seconde, jusqu’ á 10 minutes.

Le four démarre automatiquement 2 secondes après la dernier pression sur le. bouton QUICK

MORE/LESS (PLUS/MOINS)

1 Sélectionnez le rogramme de caisson desire.
2 Entrez la durée de caisson sur le clavier numérique.
3 . Appuyez une fois sur le bouton MORE/LESS pour augmenter la minuterie, et deux fois pour diminuer la minuterie.
4. Appuyez sur START/STOP.

La function MORE/LESS est utilisée avec les programmes de caisson (voir pages 42 à 44).

Appuyez une fois syr le bouton MORE/LESS après la sélection d”un programme de caisson pour ajouter du temps à la minuterie. Appuyez deux fois de suite pour retirer du temps.

REMARQUE:

- Le bouton MORE/LESS ne peut tre utilis avant le dbut du programme
- La durée ajoutée ou retirée de la minuterie dépend du programme de caisson sélectionné.

Modification des niveaux de puissance

Cuisson en UNE ÉTAPE:

1 Sélectionnez le programme ou entrez la durée de caisson.
2 Appuyez surPOWER/MUSIC.
3 Sélectionnez la puissance de caisson désirée(voir le tablear ci-dessous).
4. Appuyez sur START/STOP.

Cuisson en PLUSIEURS **ÉTAPES:**

1 Répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus jusqu” à 4 étapea de caisson séparées.
2 Appuyez sur START/STOP.

Clavier numérique	Pourcentage de puissance
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%

Modification de la Puissance de cuisson

La puissance de caisson est modifiée du temps de caisson.

La puissance de caisson variée permet une caisson aux micro-ondes plus flexible. La puissance de caisson du four á micro-ondes peut être comparée, aux elements de surface d’une cuisinière. La puissance maximale de 100% offer la caisson la plus rapide. Chaque puissance de caisson donne de l’ énergie micro-onde Durant un certain pourcentage du temps. La puissance de caisson 7 donne une énergie micro-onde 70% du temps. La puissance de caisson 3 donne une énergie micro-onde 30% du temps. Le réglage par défaut (puissance maximale) permet de cuire plus rapidement, mais nécessitera peut-être que les aliments soient mélangés, tournés ou retournés plus souvent. La plupart de la caisson est effectuée á la valeur par défaut (puissance maximale). Un réglage plus faible cuira de facon plus égale et nécessitera moins souvent de mélanger ou tourner les aliments. Certains aliments peuvent offrir de meilleures saveur, texture ou apparence avec une puissance inférieure.

Utilisez une puissance de caisson inférieure pour les aliments qui ont tendance á bouillir, comme les gratins de pomme de terre. Les période de repos (lorsque l” énergie micro-onde cesse) permettent aux aliments de s”<< égaliser>> ou de transférer la chaleurvers l’éintrieur. Ceci peut être démontré par le cycle de décongélation de puissance 3. Si l’énergie micrp-onde ne cessait pas par moment, l’extérieur des aliments cuirait avant que l”intérieur ne soit décongelé.

Voici quelques exemples des diffrentes utilizations de la puissance de caisson:

Puissance de cuisson	**Meilleures utilisations**
Pardéfaut(100%)	Poisson,bacon,légumes,liquids á bouillir
Moyenne-élevée 7-9 (71-90%)	Cuire lentement viande et volaille,plats au four, réchauffer
Moyenne 5-6 (50-60%)	Cuire lentement et attendrir, comme pour les ragouts et les coupes de viande moins tenders
Faible 3-4 (30-40%)	Décongeler sans caisson,mijoter,saucesdélicates
Réchaud 1-2 (10-20%)	Garder la nourriture chaude sans surcuisson, ramollir le beurre.

Guide de décongélation

DÉCONGÉLATION RAPIDE

1 Appuyez sur le bouton SPEED DEFROST.
2 Enterz la durée de décongélation sur le clavier numérique.
3 Appuyez sur START/STOP.

• Vous permet de décongeler pour la durée sélectionnée.

• Selon la durée entrée, le four pourra arrêter et émettre trios timbres sonores pendant le programme de congélation. À ce moment, retournez les aliments, divisez-les ou replacez les morceaux pour une décongélation plus égale.

Appuyez sur START/STOP pour poursuivre le programme.

REMARQUE: Pendant la décongélation rapide et la décongélation au poids, un bruit sourd peut se faire entendre.Ce son est normal lorsque le four ne fonctionne pas à la puissance maximale.

DÉCONGÉLATION AU POIDS

1 Appuyez sur le bouton DEFROST BY WEIGHT.
2 Enterz le poids en livres et en onces sur le clavier numérique.
3 Appuyez sur START/STOP.

REMARQUE: Pour les poids de plus de 5 lb 16 oz, utilisez la DÉCONGLATION RAPIDE.

• La durée de décongélation est déterminée par le poids de la nourriture.

• Le poids à décongeler doit être entré en livres et en onces. Les poids de moins de 0, 10 oz doivent être précédés de deux 0 (ex. : appuyez deux fois sur 0, et ensuite sur 5 pour 0, 5oz).

• Le four s’arrêtera et fera entendre un timbre sonore 3 fois durant le programme de décongélation. Retournez les aliments, divisez-les ou replacez les morceaux pour une décongélatiion plus égale. Appuyez sur START/STOP pour poursuivre le programme.

Guide de conversion

Si le poids des aliments ne s’affiche qu’en livres, les livres doivent être converties en onces

Aliment (lb)	oz
Moins de 0,03	0
0,03 à 0,09	1
0,10 à 0,15	2
0,16 à 0.21	3
0,22 à 0,27	4
0,28 à 0,34	5
0,35 à 0,40	6
0,41 à 0,46	7
0,47 à 0,53	8
0,54 à 0,59	9
0,60 à 0,65	10
0,66 à 0,71	11
0,72 à 0,77	12
0,78 à 0,83	13
0,84 à 0,90	14
0,91 à 0,97	15

Trucs de décongélation

• Les aliments congelés dans le papier ou le plastique peuvent être décongelés dans leur emballage. Les emballages hermétiquement fermés devraient être fendus, percés ou aérés, APRÈS que les aliments soit partiellement décongelés. Les contenants de rangement de plastique devraient être partiellement découverts.
• Les repas surgelés préemballés de format familial peuvent être décongelés et cuits aux micro-ondes. Si les aliments sont dans un contenant d’aluminium, transférez-les dans un plat concu pour le micro-ondes.
• Les aliments qui se perdent facilement, tels le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc, ne devraient pas reposer plus d’une heure après la décongélation. La température pièce encourage la propagation de bactéries dangereuses.
• Une fois décongelés, les aliments devraient être frais et mous. S’ils sont toujours légèrement gelés, remettez-les au four à micro-ondes ou laissez-les reposer quelques minutes.

PROGRAMMES DE CUISSON

Vous permettent de cuire ou de réchauffer des aliments automatiquement sans entrer de temps et sans sélectionner de puissance de cuisson. En plus de sélectionner le nombre de portions, certains programmes de cuisson vous permettent de choisir la taille des portions. Ces programmes presentment deux images de taille pour le meme aliment. La plus petite des images pésente un point (·), ce qui signifie d’appuyer sur le bouton une fois. La plus grosse des images présente deux points (··), ce qui signifie d’appuyer deux fois sur le bouton pour une portion plus grande (veuillez consulter les consignes des programmes de cuisson dans les pages qui suivent).

BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR)

1 Appuyez une fois pour cuire une pomme de terre de 4 à 6 oz. Appuyze deux fois pour cuire une pomme de terre de 8 à 10 oz.
2 Entrez la quantité sur le clavier numérique .
3 Appuyze sur START/STOP.

1. Le programme de pomme de terre perment de chauffer de une (1) à quatre (4) portions de pommes de terre de toute taille.
2. Appuyez sur BAKED POTATO une fois pour sélectionner une durée de cuisson pour les pommes de terre petites à moyennes (4 à 6 oz), Appuyez deux fois pour les pommes de terre plus grosses (8 à 10 oz.).
3. Sélectionnez la quantité (Voir « Guide des programmes de cuisson » aux pages 37 et 38).
4. Appuyez sur START/STOP.

BEVERAGE /SOUP (BOISSON/SOUPE)

1 Appuyez une fois pour sélectionner une boisson ou un bol de soupe de 5 à 7 oz. Appuyez deux fois pour slectionner une boisson ou un bol de soupe de 10 à 12 oz.
2 Entrez le nombre de portions sur le clavier numérique.
3 Appuyez sur START/STOP.

1. Le programme boisson ou soupe permet de chauffer de une (1) à quatre (4) portions toute boisson ou soupe.
2. Appuyez sur BEVERAGE/SOUP une fois pour des portions de 5 à 7 oz. Appuyez deux fois pour des portions de 10 à 12 oz.
3. Sélectionnez le nombre de portions (voir « Guide des programmes de cuisson » aux pages 37 et 38).
4. Appuyez sur START/STOP.

Avertissement:

Les boissons et les soupes chauffées avec le programme de boisson ou soupe peuvent être très chaudes. Retirez le contenant avec prudence.

PROGRAMMES DE CUISSON (suite)

SEAFOO (FRUITS DE MER）

1. Appuyez sur SEAFOOD.
2. Entrez le poids en livres sur le clavier numérique..
3. Appuyez sur START/STOP.

1. Suivez les directives de l'emballage. Utilisez la cuisson avec minuterie (voir page 39) si l'emballage pèse moins de 0,25 livre ou plus de 2 livres.
2. Appuyez sur SEAFOOD.
3. Sélectionnez le poids à cuire (voir « Guide des programmes de cuisson » aux pages 37 et 38).
4. Appuyez sur START/STOP.

POPCORN (MAïS SOUFFLÉ)

1. Appuyez sur POPCORN.
2. Entrez la taille de la portion sur le clavier numérique.
3. Appuyez sur START/STOP.

1. Suivez les directives de l'emballage. Utilisez la cuisson avec minuterie (voir page 39) si l'emballage pèse moins de 1,5 onces ou plus de 3 onces . Placez l'emballage de maïs soufflé au centre du plateau tournant.

2 Appuyez sur POPCORN.

3 Sélectionnez la quantité appropriée (voir « Guide des programmes de cuisson » aux pages 37 et 38).

4 Appuyez sur START/STOP.

Important:

- Ne laissez jamais le four à micro-ondes sans surveillance pendant la cuisson du maïs soufflé.
- Le maïs soufflé léger ne contient pas autant d'ingrédients de cuisson (huile, beurre, etc.) que le maïs soufflé régulier. Le temps de cuisson devrait être substantiellement moindre.
- Lorsque l'éclatement ralentit ou s'arrête, arrêtez immédiatement le four à micro-ondes. Sans quoi, le maïs soufflé cuira trop, brûlera et pourrait même s'enflammer.

FROZEN DINNER (REPAS SURGELÉS)

1. Appuyez une fois pour les repas surgelés de 7 à 9 oz. Appuyez deux fois pour les repas surgelés de 10 à 12 oz.
2. Entrez la quantité sur le clavier numérique.
3. Appuyez sur START/STOP.

1. Suivez les directives de l'emballage. Utilisez la cuisson avec minuterie (voir page 14) si l'emballage pèse moins de 7 onces ou plus de 12 onces.
2. Appuyez sur FROZEN DINNER une fois pour des portions de 7 à 9 oz. Appuyez deux fois pour des portions de10 à 12 oz .
3. Sélectionnez la quantité appropriée (voir « Guide des programmes de cuisson » aux pages 37 et 38).
4. Appuyez sur START/STOP.

PROGRAMMES DE CUISSON (suite)

FRESH VEGETABLES (LÉGUMES FRAIS)

1 Appuyez sur FRESH VEGETABLES.
2 Entrez le poids en livres sur le clavier numérique..
3 Appuyez sur START/STOP.

Suivez les directives de l'emballage. Utilisez la cuisson avec minuterie (voir page 39) si l'emballage pèse moins de 0,25 livre ou plus de 1,5 livres.

1. Appuyez sur FRESH VEGETABLES.
2. Sélectionnez le poids à cuire (voir « Guide des programmes de cuisson » aux pages 37 et 38).
3. Appuyez sur START/STOP.

PIZZA

1. Appuyez une fois pour chauffer une (1) pointe *de pizza. Appuyez deux fois sur PIZZA pour chauffer une (1) pizza surgelée entière.
2. Appuyez sur START/STOP.

Le programme de pizza chauffe une pointe* ou cuit une pizza surgelée entière..

1. Appuyez sur le bouton PIZZA une fois pour chauffer une pointe*. Appyuez deux fois pour cuire une pizza surgelée entière.
2. Appuyez sur START/STOP.

Une pointe correspond à une (1) pionte de pizza moyenne ou à deux (2) pointes minces.

FROZEN VEGETABLES (LÉGUMES SURGELÉS)

1. Appuyez sur FROZEN VEGETABLES.
2. Entrez le poids en livres sur le clavier numérique.
3. Appuyez sur START/STOP.

Suivez les directives de l'emballage. Utilisez la cuisson avec minuterie (voir page 39) si l'emballage pèse moins de 0,25 livre ou plus de 1.5 lovres.

1. Appuyez sur FROZEN VEGETABLES.
2. Sélectionnez le poids à cuire (voi « Guide des programmes de cuisson » aux pages 37 et 38).
3. Appuyez sur START/STOP.

REHEAT (RÉCHAUFFER)

1. Appuyez sur REHEAT
.
2. Entrez le poids en onces sur le clavier numérique.
3. Appuyez sur START/STOP.

Ce programme permet de réchauffer une boisson ou une assiette de nourriture.

1. Appuyez sur le bouton REHEAT.
2. Sélectionnez le poids à réchauffer (voir «Guide des programmes de cuisson » aux pages 37 et 38).
3. Appuyez sur START/STOP.

Autres caractéristiques

MUSIC (MUSIQUE)

Ce bouton vous permet de choisir 5 tonalités différentes annoncant la fin d’un programme.

Afin de vous rappeler qu’ily a des aliments dans le four, le four affiche «DONE » (TERMINÉ) et fait entendre la tonalité slectionnée. Il émet ensuite deux tonalités, toutes les 2 minutes, jusqu’ à ce que vous ayez ouvert la porte ou appuyé sur RESET (RÉINITIALISER)>

CLOCK (HORLOGE)

1. Appuyez sur CLOCK une fois afin de régler l’heure en mode 12 heures. Appuyez deux fois afin de régler l’heure en mode 24 heures.
2. Entrez l’heure sur le clavier numérique.
3. Appuyez sur CLOCK.

   Ceci règle l’horloge en mode 12 heures.

L’heure peut être affichée en mode 12 heures ou 24 heures. Appuyez sur le bouton CLOCK une fois. «HE 12 » s’affiche sur l’AVL et vous pouvez régler l’horloge en mode 12 heures à l’aide du clavier numérique..

Appuyez une deuxième fois sur le bouton CLOCK. «HR 24 » s’affiche sur l’ACL et vous pouvez régler l’horloge en mode 24 àheures l’aide du clavier numérique.

Vous pouvez afficher l’heure temporairement en appuyant sur CLOCK pendant qu’un programme est en cours.

REMARQUE: Loraque le four est branché la première fois, «Enter time » (« Réglez l’horloge » et « HE 12 » s’affichent sur l’ACL pour vous demander de régler l’horloge. Si vous préférez ne pas afficher l’heure, appuyez simplement sur le bouton RESET. L’horloge peut être réglée plus tard en appuyant sur le bouton CLOCK.

TIMER (MINUTERIE)

1. Appuyez sur TIMER.
2. Entrez la durée de la minuterie sur le clavier numérique..
3. Appuyez sur START/STOP.

La function de minuterie fonctionne comme un chronomètre et peut être utilisée même lorsque le four fonctionn.

1 Appuyez sur TIMER.

2 Entrez le décompte à effectuer.

3 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la minuterie. Le décompte de la minuterie s’affiche pendant 5 secondes et l’affichage retourne ensuite à l’heure ou à la durée du programme.

- Afin d’afficher le décompte en cours, appuyez sur TIMER.
- Si vous désirez annuler la minuterie, appuyez sur le bouton RESET pendant l’affichage du décompte.
- La fin du programme de minuterie est annoncée par une longue tonalité.

REMARQUE: Le témoin de minuterie de l’ACL est alumé pendant que la minuterie fonctionne.

Consignes d’utilisation

TURNTABLE (PLATEAU TOURNANT)

1. Sélectionnez le programme désiré ou entrez la durée de cuisson.
2. Appuyez sur START/STOP.
3. Appuyez sur le bouton TURNTABLE une fois pour arrêter la rotation du plateau tournant.
4. Appuyez une seconde fois pendant le fonctionnement du four afin de reprendre la rotation du plateau.

Une fois le programme sélectionné complété, le plateau tournant est ramené à son mode par défaut : en rotation.

En rotation

Ll s’agit du réglage par défaut du plateau tournant. La rotation du plateau tournant est idéale pour des résultats de cuisson optimaux, puisqu’elle permet une distribution de la chaleur sous tous les angles des aliments cuits ou chauffés.

Sans rotation

Arrête la rotation du moteur du plateau tournant. Ce réglage est utilisé pour les plats très grands mis au four à micro-ondes. De tels plats sont trop grands pour tourner sans obstruction.

REMARQUE: L’ouverture de la porte durant le programme ne modifie pas le réglage. Il n’est donc pas nécessaire d’appuyer à nouveau sur le bouton une fois la porte fermée et le programme redémarré.

START/STOP (DÉ MARRAGE/ARRÊT)

En plus de démarrer plusieurs programmes, le bouton START/STOP vous permet d’arrêter la cuisson sans ouvrir la porte ou éliminer l’affichage.

RESET (RÉINITIALISER)

Efface tout réglage précédent si le programme n’est pas démarré. Une fois un programme complété, le bouton RESET permet de farie cesser la tonalité de rappel.

Ce bouton permet aussi d’activer ou de désactiver le verrouillage pour enfants (voir ci-dessous).

VERROUILLAGE POUR ENFANTS

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande afin d’éviter une utilisation accidentelle par des enfants.

Afin de verrouiller ou de déverrouiller les commandes, appuyez et maintenez le bouton RESET enfoncé durant 3 secondes. Une fois le panneau de commande verrouillé, « LOCK » («VERROUILLÉ ») s’affiche à l’extrême droite de l’ACL.

Renseignements utiles

Terminologie des Micro-ondes

Terme	Définition
Arcing (formation d'étincelles)	«Arcing » est le terme des micro-ondes pour décrire la formation d'étincelles dans le four. La formation d'étincelle est causée par: •du métal ou du papier d'aluminium en contact avec la paroi du four;. •du papier d'aluminium non moulé autour des aliments (les arêtes piontant vers le haut agissent comme des antennes); • du métal, tel des attaches métalliques, des broches de volaille ou de la vaisselle cordonnée d'or; • du papier essuie-tout contenant des particules métalliques.
Couveryure	Les couvercles gardent l'humidité à l'intérieur, permettant une chaleur plus uniforme et une durée de cuisson réduite. L'aération de la pellicule plastique ou la couverture avec du papier ciré permet à la vapeur excédentaire de s'échapper.
Protection	Dans un four régulier, vous protégez les poitrines de poulet ou les aliments de cuisson afin d'éviter qu'ils ne brunissent trop. Dans la cuisson aux micro-ondes, vous utilisez de petites languettes de papier d'aluminium pour protéger les parties minces, telles le bout des ailes et des pattes de poulet, qui cuiraient plus vite que les plus grosses parties.
Durée de repos	Lorsque vous faites de la cuisson au four régulier, vous laissez reposer les aliments tels les rôtis ou les gâteaux afin de permettre à la cuisson de terminer ou aux aliments de prendre. La durée de repos est particulièrement importante dans la cuisson aux micro-ondes. Remarque: ne placez pas un gâteay cuit aux micro-ondes sur une grille de refroidissement.
Aération	Après avoir couvert un plat de pellocule plastique, vous aérez la pellicule et retournant un coin qui permettra à la vapeur excédentaire de s'échapper.

Entretien et nettoyage

Trucs pratiques

Ouvrez la porte pendant quelques minutes après la cuisson afin d'aérer l'intérieur. Un frottage occasionnel à l'eau et au bicarbonate de soude permet de garder l'intérieur frais.

REMARQUE: Assurez-vous que le four est éteint avant d'en nettoyer toute partie.

Nettoyage de l'intérieur

.

Parois, plancher, fenêtre intérieure, pièces métalliques et de plastique sur la porte
Certaines éclaboussures peuvent être éliminées à l'aide d'un essuie-tout, tandis que d'autres nécessitent un linge humide. Éliminez les éclaboussures de graisse à l'aide d'un linge savonneux et rincez à l'aide d'un linge humide. N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif ni d'ustensile coupant sur les parois du four. N'utilisez jamais de nettoyant à four commercial sur quelque partie de votre four à micro-ondes.

Anneau et plateau tournants amovibles
Afin d' éviter tout bris, ne placez pas le plateau dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez-le avec soin dans de l'eau savonneuse tiède, ou au lave-vaisselle. Le plateau toumant et l'anneau peuvent se briser s'ils sont échappés. Rappelez vous de ne pas utiliser le four sans son plateau et son anneau toumants.

Nettoyage de l'extérieur

N'utilisez pas de produit nettoyant à l'ammoniaque ou à l'alcool dans le four. L'ammoniaque et l'alcool peuvent endommager l'apparence de votre four à micro-ondes.

Boîtier extérieur

Nettoyez l'extérieur du four à micro-ondes à l'aide d'un linge savonneux. Rincez et laissez sécher. Essuyez la fenêtre à l'aide d'un linge humide.

Panneau de commande et porte

Essuyez à l'aide d'un linge humide. Bien rincer. N'utilisez pas de nettoyant vaporisateur, une trop grande quantité de savon et d'eau ni d'objet coupant sur le panneau : cela pourrait l'endommager. Certains type d'essuie-tout peuvent aussi égratigner le panneau de commande.

Surface de la porte

Il est important que les endroits où la porte se ferme hermétiquement contre le four à micro-ondes soient toujours propres. N'utilisez que des produits nettoyants doux et non abrasifs, appliqués à l'aide d'une éponge proper ou un linge humide. Bien rincer.

Si quelque chose fonctionne mal

Avant de placer un appel de service

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne démarre pas.	Un fusible de votre domicile peut être brûlé ou un disjoncteur peut être fermé. La porte du four à micro-ondes n'est pas fermée. Surtension électrique. La fiche n'est pas entièrement insérée dans la prise murale.	Replacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Assurez-vous que la porte est bien fermée. Débranchez le four à micro-ondes et rebranchez-le. Assurez-vous que la fiche bipolaire avec terre du four est bien insérée dans la prise murale.
(Le symbole verrouillé s'affiche sur l'ACL.	Le panneau de commande a été verrouillé.	Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Arrêt / Annulation pendant 3 secondes afin de déverrouiller le panneau de commande.
Une double tonalité rapide se fait entendre.	Vous avez enté une quantitéou une durée invalides.	Consultez les directives de ce guide pour les réglages de programme.

Les choses normales

• De la vapeur s' échappant autour de la porte.

• Une légère réflexion autour de la porte et du boîtier extérieur.

• Une attenuation de la lumière du four et un changement du son de ventilation, à des puissances de cuisson autres que la puissance maximale.

• Bruit sourd pendant le fonctionnement du four.

• Vous remarquerez peut-être une interference avec les signaux télévisuels et radiophoniques. Semblable à l'interfvrence causée par d'autres petits appareils électriques, elle ne signifie pas qu'il y ait un problème avec le four à micro-ondes. Branchez le four àmicro-ondes dans un autre circuit électrique, déplacez la radio ou la television le plus loin possible du four ou vérifiez la position et le signal.

Si aucune des mesures ci-dessus ne permet de corriger le problème, veuillez contacter notre service à la clientele au
1-800-26- Danby® **(1-800-263-2629)**



GARANTIE LIMITÉE DE MICRO-ONDES

Cet appareil de qualité est garantie exempt de tout vice de matière première et de fabrication, s'il est utilisé dans les conditions normales recommandées par le fabricant.

Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur initial de l'appareil vendu par Danby ou par l'un des ses distributeurs agréés et elle ne peut être transférée.

CONDITIONS

Les pièces en plastique sont garanties pour trente (30) jours seulement à partir de la date de l'achat, sans aucune prolongation prévue.

Première 18 mois Pendant les première dix-huit (18) mois, toutes pièces électriques de ce produit s'avèrent défectueuses, seront réparées ou remplacées, selon le choix du garant, sans frais à l'acheteur INITIAL.

Pour bénéficier du service sous garantie Le client sera responsable pour le transport et tous les frais d'expédition de tout appareil exigeant le service au dépot de service autorisé le plus proche. S'adresser au détaillant qui a vendu l'appareil, ou à la station technique agréée de service la plus proche, où les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié. Si les réparations sont effectuées par quiconque autre que la station de service agréée où à des fins commerciales, toutes les obligations de Danby en vertu de cette garantie seront nulles et non avenues.

EXCLUSIONS

En vertu de la présente, il n'existe aucune autre garantie, condition ou représentation, qu'elle soit exprimée ou tacite, de façon manifeste ou intentionnelle, par Danby Products Limitée (Canada) ou Danby Products Inc. (E.- U. d'A.) ou ses distributeurs agréés. De même, sont exclues toutes les autres garanties, conditions ou représentations, y compris les garanties, conditions ou représentations en vertu de toute loi régissant la vente de produits ou de toute autre législation ou règlement semblables.

En vertu de la présente, Danby Products Limitée (Canada) ou Danby Products Inc. (E.- U. d'A.) ne peut être tenue responsable en cas de blessures corporelles ou des dégâts matériels, y compris à l'appareil, quelle qu'en soit les causes. Danby ne peut pas être tenue responsable des dommages indirects dus au fonctionnement défectueux de l'appareil. En achetant l'appareil, l'acheteur accepte de mettre à couvert et de dégager Danby Products Limitée de toute responsabilité en cas de réclamation pour toute blessure corporelle ou tout dégât matériel causé par cet appareil.

CONDITIONS GÉNÉRALES

La garantie ou assurance ci-dessus ne s'applique pas si les dégâts ou réparations sont dus aux cas suivants:

1) Panne de courant;
2) Dommage subis pendant le transport ou le déplacement de l'appareil;
3) Alimentation électrique incorrecte (tension faible, câblage défectueux, fusibles incorrects);
4) Accident, modification, emploi abusif ou incorrect de l'appareil;
5) Utilisation dans un but commercial ou industriel;
6) Incendie, dommage causés par l'eau, vol, guerre, émeute, hostilités, cas de force majeure (ouragan, inondation, etc.);
7) Visites d'un technicien pour expliquer le fonctionnement de l'appareil au propriétaire.

Une preuve d'achat doit être présentée pour toute demande de réparation sous garantie. Prière de garder le reçu. Pour faire honorer la garantie, présenter ce document à la station technique agréée ou s'adresser à:

Service sous-garantie

En Atelier.

Danby Products Limited
PO Box 1778, 5070 Whitelaw RD, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Telephone: (519) 837-0920 FAX: (519) 837-0449

Danby Products Inc.
PO Box 669, 101 Bentley Court, Findlay, Ohio, U.S.A. 45839-0669
Telephone: (419) 425-8627 FAX: (419) 425-8629



Model·Modèle

DMW1406W

For service,contact your nearest service depot or call:
1-800-26-Danby
(1-800-263-2629)
to recommend a depot in your area.

Pour obtenir le service,consuitez votre succursale régionale de service ou téléphonez:
1-800-26-Danby
(1-800-263-2629)
qui vous recommandera un centre regional.

Microwave Oven
The model number can be found on the serial plate located on the back panel of the unit.

All repair parts available for purchase or special order when you visit your nearest service depot. To request service and/ or the location of the service depot nearest you. call the TOLL FREE NUMBER.

When requesting service or orderind parts always provide the following information:

- Product Type
- Model Number
- Part Description

Four à micro-ondes
Le numéro de modèle se trouve sur la plaque d'information sur la paroi arrière de l'appareil.

Toutes les pieces de rechange ou commandes spéciales sont disponibles de votre centre regional de service autorisé. Pour exiger le service et-ou le nom de votre centre de service regional, signalez le NUMéRO SANS FRAIS.

Ayez les renseignements suivants à la portée de la main lors de la commande de pièce ou service:

- Genre de produit
- Numéro de modèle
- Description de la pièce